2 JAHRE ANS YEARS GARANTIE

Garantie
Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden, zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Garantie
Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

Warranty
We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer.

Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Address of purchaser	

0036.013 / 04.10

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Guarantee and repair address for the E.U.:

Grossmann
Stöckli Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim

Tel. +49 (07622) 674 510
Fax +49 (07622) 619 00
E-Mail: grossmann-service@t-online.de

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com



PizzaGrill®

GENESIS





reddot design award
winner 2005

Design: Fredi Dubach



Inhalt

Ländervertretung:

Österreich:
Mathis Helene
BIRD marketing und beratung
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel: +43 55 76 726 25
Fax: +43 55 76 726 25
E-mail: richard.mathis@vlbg.at

Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf dieses multifunktionellen Stöckli Qualitätsproduktes. Der PizzaGrill «Genesis» wird Ihnen sicher bei der Anwendung viel Freude bereiten.

Beachten Sie bitte auf den Seiten 10-14 auch unsere speziell für Sie zusammengestellten Mini-Pizza und Raclette-Rezepte. Sie erhalten so viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für Ihre «nächste Party.»

Viel Spass wünscht Ihnen Ihre A. & J. Stöckli AG

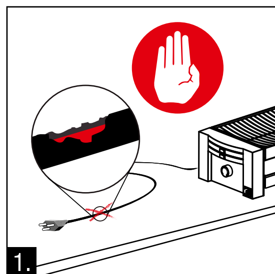
PizzaGrill®

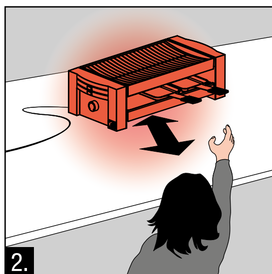


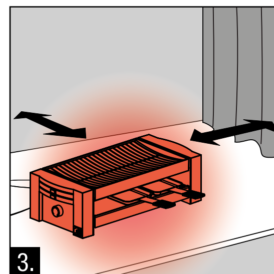
Sicherheit geht vor

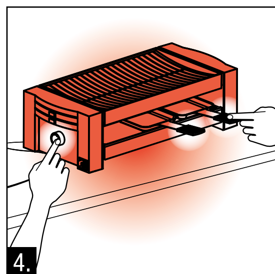
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «Genesis» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

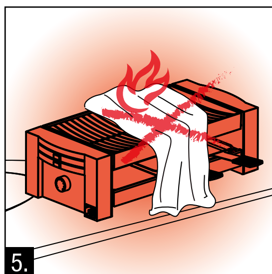


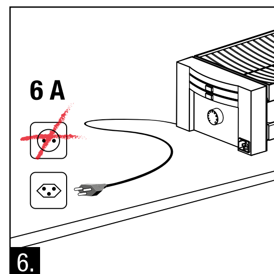


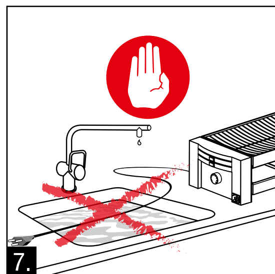


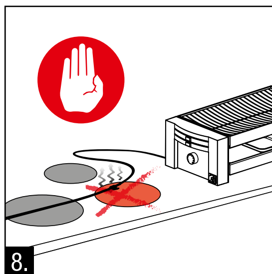


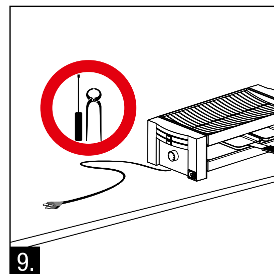










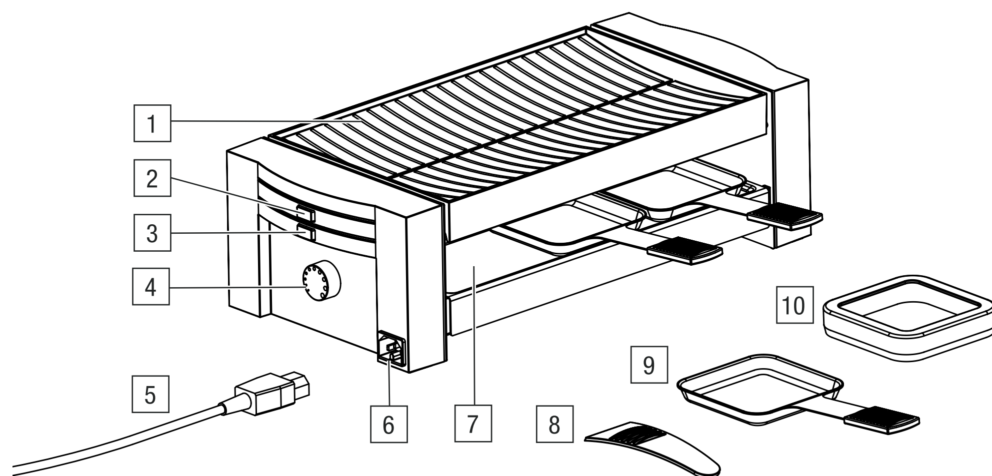


Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht **Verbrennungsgefahr!**

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.
- Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.). Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.
- Bei längerem erhitzen der Pfännchen kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden. Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende (4.).
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffteile (4.). Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden (6.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 6 A Stromstärke verwendet werden.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie ins Wasser (7.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 15 beachten.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8.).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (9.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

1 Grillplatte
2 Schalter für obere Heizung (Käse schmelzen, Grillieren ①)
3 Schalter für untere Heizung (Mini-Pizzas backen ②)
4 Regler (Regulierung der Oberhitze)
5 Zuleitung
6 Gerätestecker
7 Pfännchenablage abnehmbar
8 Spachtel
9 Pfännchen
10 Teig-Ausstecher



Technische Daten

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	1300 W (Heizung oben 1100 W, Heizung unten 200 W)
Abmessungen:	468 x 216 x 137 mm (L x B x H)
Gewicht:	4.0 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Chromstahl, Aluminiumguss, Kunststoff
Zulassungen:	CE
Garantie:	2 Jahre

Zubehör



Art. Nr. 0024.065

Pfännchen-Set
Keine Wartezeit auf die nächste Pizza.
Und dazu einen geschützten Tisch. Damit ist das Pfännchen-Set die ideale Ergänzung für Ihren Mini-Pizza- und Raclette-Spass.
Pfännchen aus antihaftbeschichtetem Chromstahl-Aluminiumguss mit Kunststoffgriff

PizzaGrill-Pfännchen-Set, 2 Stück, mit Pfännchenhalter



Art. Nr. 0026.001

Zusatzpfännchen
Pfännchen zu PizzaGrill, anthrazit
Set à 2 Stück



Art. Nr. 0055.00

Pfännchenhalter
Pfännchenhalter aus Chromstahl
Set à 2 Stück



Art. Nr. 0026.002

Spachtel
Packung à 4 Stück

Bitte beachten Sie folgendes

Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, sowie Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme

Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Rauch und Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Es ist zu empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch in einem gut durchlüfteten Raum während ca. 10-15 min. aufzuheizen. Der Rauch und Geruch sind völlig normal und haben keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes.

Inbetriebnahme

- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, nachdem alle obenstehenden Punkte berücksichtigt wurden.
- Die Standortfläche des Gerätes muss stabil, waagrecht und trocken sein.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die 6 Pfännchen und die Grillplatte mit heissem Wasser ab.
- Halten Sie Abstand von Wänden.
- **Vorheizen: Raclette-Grill Funktion**:
  Stecken Sie den Netzstecker ein. Achten Sie darauf, das Gerät nur mit der eingeschalteten **Oberhitze (Abb. 2, S. 6 Schalter für obere Heizung) ca. 10-15 min.** vorzuheizen. Bei voller Leistung, das heisst mit Betätigen der Ober- und Unterhitze, ohne dass belegte Pfännchen im Gerät sind, könnte das Gerät zu heiss werden. Die Antihaftbeschichtung der Pfännchenauflage würde dadurch Schaden nehmen.
- **Vorheizen: Pizza-Ofen Funktion**:
  Vorheizen siehe Raclette-Grill Funktion. Nach dem Vorheizen und dem Einschieben der belegten Pfännchen, den unteren Schalter für die Unterhitze einschalten.

① **Käse schmelzen, Grillieren**
Legen Sie den Raclette-Käse mit den Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- oder Tomatenwürfel in die Pfännchen. Die Gewürze sollte man erst nach der Zubereitung beifügen, da viele unter Hitzeeinwirkung einen bitteren Geschmack erzeugen können.
Damit das Fleisch auf der Grillplatte nicht festklebt, empfiehlt es sich, zuerst eine Tranche Speck zu braten oder ganz wenig Öl beizugeben. Wenn zuviel Fett auf der Grillplatte ist, besteht die Gefahr von Fettspritzern. Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da diese durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben.

- Raclette-Rezept-Ideen, siehe Seite 13 und 14

② **Mini-Pizzas backen**
Damit die Pizzas vollkommen knusprig und schmackhaft werden, betätigen Sie den oberen Schalter für die Oberhitze und den unteren Schalter für die Unterhitze. Drehen Sie den Regler auf das Maximum.

Für das fachgerechte und massrichtige Ausstechen des Pizzateigs, verwenden Sie den mitgelieferten Teig-Ausstecher.

Tipp 1: Um für Ihre Pizza-Party opimal vorbereitet zu sein, bereiten Sie vorher eine genügende Anzahl Mini-Pizza-Teigplätzchen zu. Legen Sie jeweils ein Backtrennpapier zwischen die einzelnen Teigplätzchen, damit ein Zusammenkleben vermieden werden kann.

Tipp 2: Drehen Sie die Pizza im Pfännchen oder tauschen Sie den Platz im Gerät, damit die Pizza regelmässig braun wird.

- Mini-Pizza Teigrezept, siehe Seite 10
- Vorschläge zur Pizzabelegung, siehe Seite 10-12

Köstliche Rezepte für Ihre nächste Party!

Mini-Pizza-Träume



Zutaten Teig
250 g Mehl
15 g frische Hefe
1/2 TL Salz
1.25 dl Milch
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl

Zubereitung Teig

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch und dem Zucker anrühren. Ca. 1/2 Std. gehen lassen. Dann die restliche Milch, das Salz und das Öl dazugeben und den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Rand löst. Mit einem Tuch zudecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort nochmals gehen lassen. Den Teig auf bemehltem Tisch ca. 2 - 3 mm dünn auswallen und ausstechen. Die Teigplätzchen leicht mit Mehl bestäuben. Dies verhindert ein Zusammenkleben. Legen Sie die ausgestochenen Teigplätzchen auf ein Backtrennpapier.

Tipp

Der Teig kann mit Backtrennpapier in Lagen problemlos eingefroren werden. Maximal empfohlene Tiefkühlzeit ca. 3 Wochen. Nehmen Sie den Teig ca. 1 Std. vor Gebrauch aus dem Tiefkühler.

Zutaten Tomatensauce
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1/2 dl Wasser
1 Prise Zucker
Oregano, Meersalz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel oder Schalotte
1 Schuss Rotwein
1 Dose abgetropfte Pelati
1 gehäufter EL frisch gehackter Basilikum

Zubereitung Tomatensauce
Die fein gehackten Zwiebeln und den Knoblauch glasig andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Die Pelati und den Zucker dazugeben, weiterrösten bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Rotwein ablöschen und mit etwas Wasser aufgiessen. Würzen und einkochen lassen. Am Schluss die Sauce mixen oder gut verrühren und anschliessend den Basilikum beigeben. Nochmals kurz aufkochen. Die Sauce muss zähflüssig sein.

Tipp
Falls Sie mal spontan eine Pizza machen wollen, können Sie auch nur Tomatenmark oder eine fertige Tomatensauce verwenden. Z.B. Dolmio all'arrabbiata.

Zutaten Pizzaöl
1/2 lt Weintrauben- oder kaltgepresstes pikantes Olivenöl
1/2 EL Wachholderbeeren
Je 1 EL schwarze, weisse und rote Pfefferkörner
2 EL gehäufte und getrocknete Chilischoten

Zubereitung Pizzaöl
Alles zusammen in eine Flasche abfüllen. (Nicht schütteln oder rühren) Gut verschliessen und ca. 2 - 3 Wochen ziehen lassen.

Marinierte Champignons
Frische Champignons schälen und den Stiel kürzen. In Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Oregano, Meersalz und rotem Pfeffer ca. 1/2 Std. vor dem Essen marinieren.

Marinierte Peperoni
Rote und gelbe Peperoni halbieren, entkernen, blanchieren und schälen. In Streifen schneiden und mit 1 Teil Essig und 6 Teilen Olivenöl, einem Spritzer Tabasco, weissem Pfeffer, Meersalz und einer Prise Zucker marinieren.

Broccoli
In kleine Röschen gezupft im Steamer dampfgaren.

Pizza italiana
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatenpüree oder Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan, Spinat und Mozarellastückchen belegen. Mit 1/2 Salamitranche, 1/2 Rohschinkentranche, 1 halbe Cherrytomate, etwas Knoblauch, 2 - 3 Pilztranchen einem Broccoliröschen und einer schwarzen Olive belegen. In den Stöckli Pizza/Grill «Genesis» schieben und warten, bis der Teig die gewünschte Bräune hat. Damit die Pizza eine regelmässige Bräune erhält, zwischendurch mit der Gabel drehen oder Pfännchen vertauschen.

Pizza diabolo
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan bestreuen. Mit Peperonistreifen, Knoblauch, Sardellen, Kapern, Gorgonzola und Oliven belegen. Je nach Schärfegrad nach dem Backen mit Pizzaöl beträufeln.

Pizza orientale
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Mit etwas Parmesan den Boden bestreuen. Rohschinken und Ananasstückchen darauf verteilen. Etwas Curry und Mozarella darübergeben.

Pizza con tonno
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan bestreuen. Mit Thon, Sardellen, Cherrytomaten und Mozarellastückchen belegen.

Belegen Sie den Teig mit allem, was Sie mögen. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie nicht zuviel Beilagen aufhäufen. Dies würde dazu führen, dass der Teig zu feucht wird und so nicht durchgebacken wird. Oder die Oberhitze verbrennt die Beilagen, weil diese den Heizelementen zu nahe kommen.

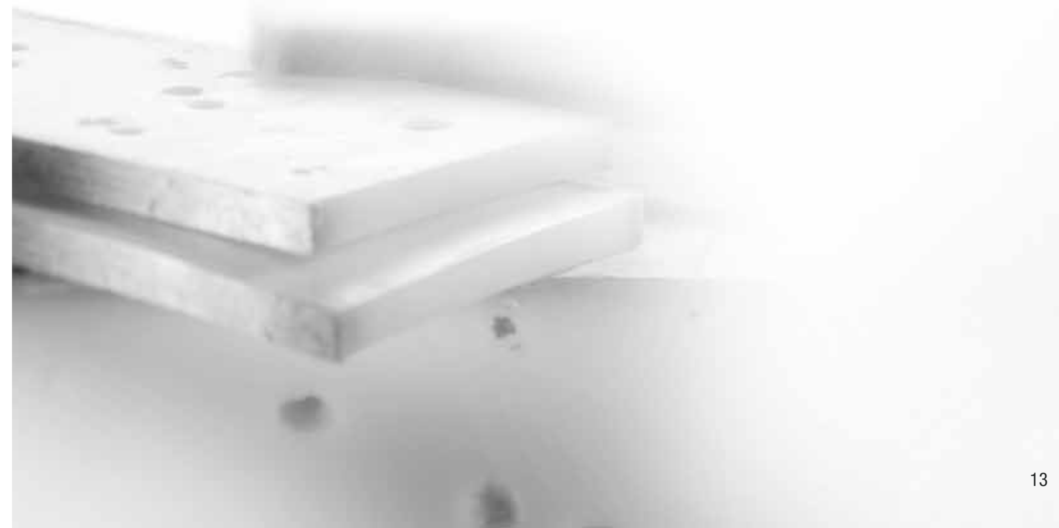
Weitere Zutaten zum Belegen
Käse: Anstelle von Parmesan kann auch Sbrinz verwendet werden
(Schneiden Sie den Käse mit dem Sparschäler in feine Späne)
Ein feiner, reifer Gorgonzola gibt der Pizza eine würzige Geschmacksrichtung
Mozarella in kleine Würfelchen geschnitten
Cherry-Tomaten halbiert
Knoblauch in hauchdünne Scheiben geschnitten
Salami, Tranchen halbieren
Rohschinken, Tranchen vierteln
Sardellen
Thon rosé, gut abgetropft und mit der Gabel zerteilt
Oliven schwarz
Kapern
Baby-Spinat. Frische Spinatblättchen vorgängig kurz im Salzwasser blanchieren
Oregano, Basilikumblätter, gehackt
Pfeffer aus der Mühle
Pizzaöl
Ananas
Alles, was mundet – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt ...

Raclette

Zubereitung Raclette
Pro Person rechnet man mit ca. 250 - 300 g Raclettekäse. Je nach Belieben schmecken in den Käse eingebackene Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- und Tomatenwürfel, Ananas- oder Birnenstückchen vorzüglich.
Während die genannten Zutaten gleichzeitig mit dem Käse im Pfännchen brutzeln dürfen, sollten Sie Gewürze erst nach der Zubereitung beifügen. Viele Gewürze verbrennen bei der Hitze und entwickeln einen bitteren Geschmack.
Dazu werden frische Schalenkartoffeln serviert. Als Beilage eignen sich Essiggurken, Perlzwiebeln, Oliven usw. sehr gut.

Zutaten Paprikaraclette (für 2 Personen)
1 rote und 1 grüne Peperoni
50 g Räucherspeck
400 g Raclettekäse in Scheiben
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung Paprikaraclette
Die Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls in Streifen schneiden und mit den Peperoni auf einer Platte anrichten.
Zuerst etwas Speck in jedes Pfännchen geben und anbraten, dann Peperonistreifen kurz mitdünsten. Jeweils eine Scheibe Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.



Zutaten Orientalisches Raclette (für 2 Personen)

300 g Schweinsfilet	50 g Sojabohnenkeimlinge
Salz	1 kleine Dose Mandarinenfilets
frisch gemahlener Pfeffer	1 kleine Dose Ananaswürfel
wenig Tabasco	1 Schuss Weisswein
Fett zum Braten	1 EL Johannisbeergelée
1 Zwiebel	1 EL Curry
1 Karotte	2 EL Sojasauce
etwas Lauch	1 EL Obstessig

Zubereitung Orentalisches Raclette (für 2 Personen)
Schweinsfilet in Streifen schneiden, würzen, in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und warm stellen. Gemüse putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln hacken, mit dem gerüsteten Gemüse und den Sojabohnenkeimlingen im verbliebenen Bratfett glasig dünsten.
Das abgetropfte Obst dazugeben, mit Weissein ablöschen, das Johannisbeergelée unterrühren. Das Fleisch dazugeben, kräftig mit den übrigen Zutaten abschmecken. Portionenweise auf Teller geben und mit geschmolzenem Raclettekäse überziehen.



Reinigung und Pflege

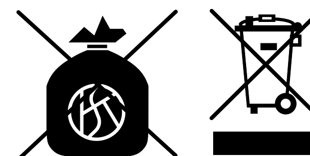
Schalten Sie die beiden Schalter aus. Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen (ca. 30 min.). Die Pfännchenablage kann zu Reinigungszwecken herausgenommen werden (anheben und herausziehen). Die antihaftversiegelte Grillplatte und die Pfännchen können Sie von Hand mit Warmwasser reinigen. Ebenso die Pfännchenablage. Wir raten davon ab, diese im Geschirrspüler oder mit Spülmittel zu reinigen, da sonst die Antihaftbeschichtung in Mitleidenschaft gezogen wird. Die anderen Teile säubern Sie mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht in der Geschirrspülmaschine.

Die Verfärbungen der Chromstahloberflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -Gegenständen.

Aufbewahrung des Gerätes
Deponieren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort, welcher für Kinder nicht zugänglich ist.

Tipp
Beachten Sie beim Belegen des Pfännchens, dass nichts runterfällt. Besser etwas leichter belegte Mini-Pizzas und dafür einen Durchgang mehr. Dies spart Ihnen Aufwand und Zeit beim Reinigen. Auch empfehlen wir, die Pfännchen nicht zu hoch zu belegen. Die oberste Schicht könnte zu nahe bei der oberen Heizschlange sein und dadurch verbrennen.

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!

PizzaGrill®



reddot design award
winner 2005

Design: Fredi Dubach

STÖCKLI

Sommaire

Sincères félicitations!

vous venez d'acheter un produit Stöckli de qualité à fonctions multiples et nous vous en félicitons vivement. Le PizzaGrill «Genesis» vous procurera certainement beaucoup de plaisir en l'utilisant.

Veuillez aussi noter les recettes pour mini-pizza et raclette que nous avons recueillies spécialement pour vous aux pages 26 à 30. Vous obtenez ainsi de nombreux conseils et des idées de recettes attrayantes pour votre prochaine party.

A. & J. Stöckli SA vous souhaite beaucoup de plaisir

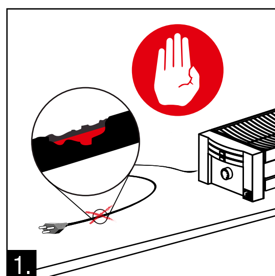
PizzaGrill®

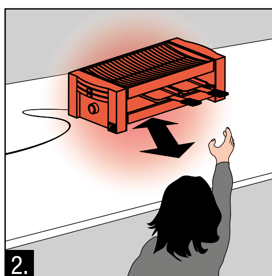


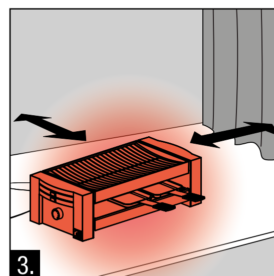
La sécurité avant tout

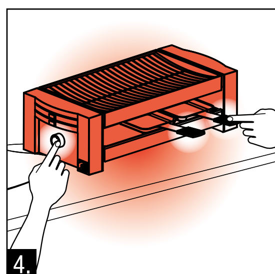
Prière de lire attentivement les prescriptions de sécurité avant la première utilisation de votre «Genesis» Stöckli. Conserver soigneusement le mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte.

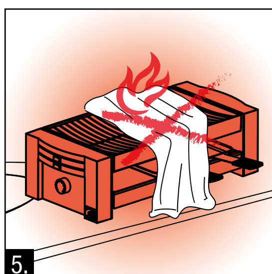


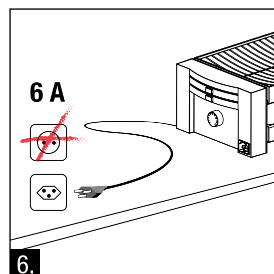

1.


2.

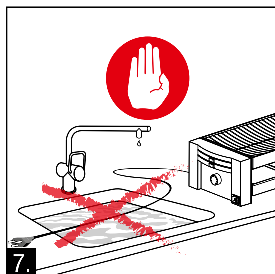

3.

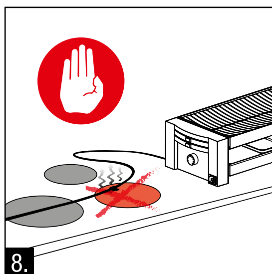

4.

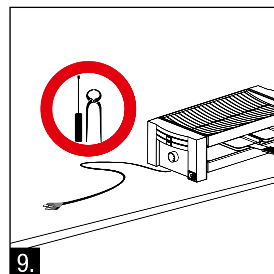

5.



6.


7.


8.

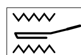

9.

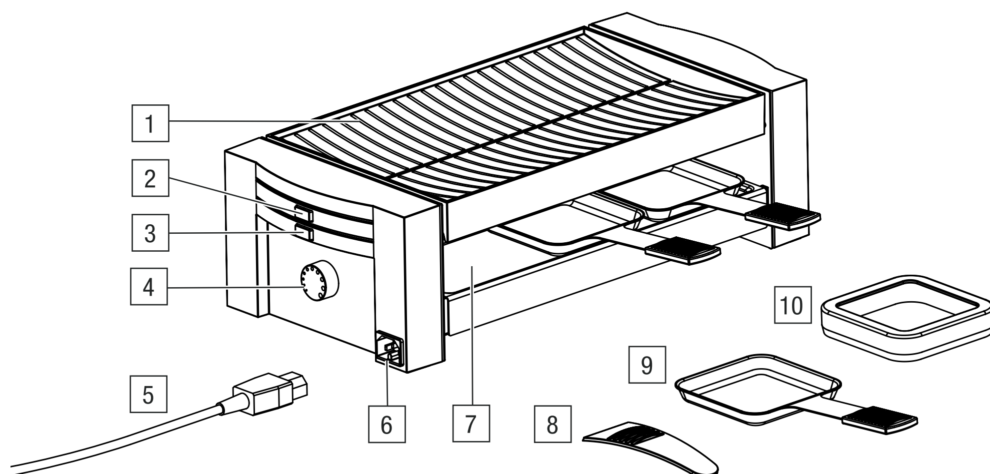
Attention! L'appareil devient chaud – **danger de brûlures!**

- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud.
- Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.). Surveiller les enfants et assurez-vous qu'ils ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur (3.). Veuillez ne pas placer de set de table ou de natte en plastique sous l'appareil.
- Lorsque les poêlettes sont chauffées longtemps, la partie avant du manche peut devenir chaude. Par conséquent, toujours tenir les poêlettes par l'extrémité du manche (4.).
- Ne jamais déposer de serviettes ou d'objets semblables sur l'appareil (danger d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l'appareil, mais toujours utiliser les poignées (4.). N'utiliser que les accessoires originaux de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utiliser qu'avec une prise de courant mise à la terre (230 V / 50 Hz) et fusible de 6 A (6.)
- Seul un cordon supportant au minimum 6 A doit être utilisé.
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer le cordon électrique, mais la fiche.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). L'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien à la page 31.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde bien aux données indiquées sur la plaquette du type d'appareil.
- Disposer le cordon électrique et la rallonge de façon à ce que personne ne trébuche dessus.
- Tenir le cordon électrique et l'appareil à bonne distance de supports et autres objets chauds ainsi que d'une flamme (8.).
- Avant la nettoyage, tirer la fiche et laisser l'appareil refroidir assez longtemps.
- En cas de dérangement ou de défectuosité, tirer immédiatement la fiche et faire contrôler et réparer l'appareil par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (9.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance.

Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service

1 Plaque de gril
2 Interrupteur du chauffage supérieur (fromage fondu, grillades ①)
3 Interrupteur du chauffage inférieur (cuisson de minipizzas ②)
4 Régulateur (réglage de la chaleur supérieure)
5 Cordon électrique
6 Fiche de l'appareil
7 Emplacement de poêlettes amovible
8 Spatule
9 Poêlette
10 Découpeur de pâte





Données techniques

Tension nominale:	230 V / 50 Hz
Puissance nominale:	1300 W (chauffage supérieur 1100 W, chauffage inférieur 200 W)
Dimensions:	468 x 216 x 137 mm (L x P x H)
Poids:	4.0 kg
Longueur du cordon:	1.5 m
Matériaux:	acier chromé, fonte d'aluminium, matière plastique
Approuvé:	CE
Garantie:	2 ans

Accessoire



N° d'art. 0024.065

Set de petites poêles
Pas de temps d'attente pour la prochaine pizza et en plus une table bien protégée. Donc, le set de poêlons, est le complément idéal, pour vous permettre de déguster avec plaisir, mini-pizzas et raclette. Poêlons en acier chromé-aluminium fondu, non adhésif, avec manches en matière plastique

1 set de 2 poêlettes pour PizzaGrill, avec support



N° d'art. 0026.001

Poêles seule
Petits poëlons pour gril à pizzas, anthracite
Set à 2 pièces



N° d'art. 0055.00

Supports de poêlons
Supports de poêlons en acier chromé
Set à 2 pièces



N° d'art. 0026.002

Spatule
Emballage à 4 pièces

Remarques

Lire attentivement le mode d'emploi. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec l'appareil ainsi que les enfants ne doivent pas utiliser le gril. Utiliser l'appareil uniquement dans le but prévu. Etant donné les dangers qu'elle recèle, toute utilisation abusive est strictement interdite.

Avant la mise en service

Lors de sa première utilisation, cet appareil en raison de son mode de chauffage électrique, dégage une odeur et une fumée, qui disparaîssent après quelques minutes. C'est pourquoi il est recommandé, lors de la première utilisation de cet appareil, de le laisser chauffer pendant 10 à 15 minutes dans une pièce bien aérée. Ce dégagement d'odeur et de fumée est absolument normal et n'a aucune influence sur la qualité du produit.

Mise en service

- Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.
- La surface doit être stable, horizontale et sèche.
- Laver les 6 poêlettes et la plaque du gril à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Eloigner l'appareil des parois.
- **Préchauffage: fonction raclette - gril**:
  Brancher l'appareil. Veillez à ce que l'appareil ne soit préchauffé pendant **10 à 15 minutes qu'avec la chaleur supérieure (image 2, page 22, régulateur pour chaleur supérieure**). En pleine puissance, soit chaleur supérieure et chaleur inférieure activées, il faut insérer les poêlons, sinon l'appareil risquerait de devenir trop chaud et cela pourrait endommager le revêtement de la surface d'appui des poêlons.
- **Préchauffage: fonction four - pizza**:
  Pour le préchauffage, voir la fonction raclette-gril. Une fois le préchauffage effectué et les poêlons insérés, allumer la chaleur inférieure à l'aide de l'interrupteur en bas.

① **Fondre du fromage, griller**

Déposer le fromage à raclette avec les garnitures telles qu'anneaux d'oignon, tranches d'ail, cubes de poivron, ou de tomate dans les poêlettes. Ajouter les épices après la cuisson, car elles pourraient donner un goût amer à cause de la chaleur.
Afin que la viande ne colle pas sur la plaque du gril, il est recommandé de rôtir auparavant une tranche de lard ou d'ajouter en peu d'huile. Lorsqu'il y a trop d'huile sur la plaque, des éclaboussures peuvent se produire. Il n'est pas recommandé de griller des fruits, car ceux-ci collent très vite à cause de l'acide agressif qu'ils contiennent.

- Recettes de raclette, voir page 29 et 30

② **Cuire des minipizzas**

Pour obtenir des pizzas croustillantes et appétissantes, il convient d'enclencher l'interrupteur du chauffage supérieur et celui du chauffage inférieur! Tournez le régulateur au maximum.

Pour bien étendre la pâte à pizza, utiliser le découpeur de pâte fourni avec l'appareil.

Conseil N°1: Afin d'être parfaitement paré pour la party pizzas, préparer à l'avance un nombre suffisant de galettes de pâte à pizza. Disposer du papier à four pour séparer les différentes galettes afin d'éviter qu'elles ne collent les unes sur les autres.

Conseil N°2: Tourner les pizzas dans les poêlettes ou échanger leur emplacement dans l'appareil afin qu'elles brunissent régulièrement.

- Recette de pâte pour minipizzas, voir page 26
- Propositions de garnitures pour pizzas, voir page 26-28

Délicieuses recettes pour votre prochaine party!



Minipizzas de rêve

Pâte, ingrédients
250 g de farine
15 g de levure fraîche
1/2 c.c. de sel
1.25 dl de lait
1 c.c. de sucre
1 c.s. d'huile d'olive

Préparation
Verser la farine dans un saladier et former un creux dans le milieu. Eparpiller la levure et remuer avec un peu de lait tiède et le sucre. Laisser reposer environ 1/2 heure. Ajouter ensuite le reste du lait, le sel et l'huile, et battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du bord. Recouvrir d'un linge et laisser reposer encore une fois 1 heure environ dans un endroit chaud. Rouler maintenant la pâte sur une surface enfarinée afin d'obtenir une couche de 2-3 mm d'épaisseur et découper. Saupoudrer légèrement les galettes avec de la farine pour éviter qu'elles ne collent, puis les déposer sur un papier de cuisson au four.

Conseil
Les galettes de pâte séparées par le papier peuvent être facilement congelées. Durée de congélation maximale recommandée: env. 3 semaines. Sortir la pâte du congélateur environ 1 heure avant de l'utiliser.

Possibilités sauce tomate
1 gousse d'ail
1 c.s. de chair de tomate
1/2 dl d'eau
1 prise de sucre
Origan, sel de mer, poivre
1 petit oignon ou échalote
1 gorgée de vin rouge
1 boîte de pelati égouttées
1 bouquet de basilic fraîchement haché

Préparation sauce tomate
Blondir les oignons finement hachés et l'ail. Ajouter la chair de tomate et faire rissoler brièvement. Ajouter les pelati et le sucre, cuire jusqu'à ce que le liquide ait presque disparu. Mouiller avec le vin rouge et un peu d'eau. Epicer et laisser cuire. Pour terminer, mixer la sauce ou bien brasser. Ajouter le basilic puis recuire brièvement. La sauce doit rester épaisse.

Conseil
Si vous souhaitez préparer une pizza spontanément, vous pouvez aussi n'utiliser que de la chair de tomate ou une sauce tomate prête à l'emploi, p. ex. Dolmio all'arrabbiata.

Ingrédients huile à pizza
1/2 l d'huile de raisin ou d'olive pressée à froid et relevée
1/2 c.s. de baies de genièvre
Grains de poivre noir, blanc et rouge, 1 c.s. de chaque
2 c.s. bien pleines de piment séché

Préparation huile à pizza
Remplir le tout dans une bouteille. (Ne pas secouer ni remuer.) Bien refermer la bouteille et laisser tirer env. 2 à 3 semaines.

Champignons de Paris marinés
Peler des champignons de Paris frais et raccourcir le pied. Couper les champignons en lamelles et mariner dans l'huile d'olive, l'origan, le sel de mer et le poivre rouge. Env. 1/2 heure avant le repas.

Poivrons marinés
Couper en deux des poivrons rouges et jaunes, les épépiner, les blanchir et les peler. Couper des banderoles et mariner dans 1 part de vinaigre et 6 parts d'huile d'olive, une giclée de Tabasco, du poivre blanc, du sel de mer et une prise de sucre.

Brocolis
Cuire des petites rosettes de brocolis à la vapeur.

Pizza italiana
Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de purée de tomate ou de sauce tomate sur la pâte et garnir de parmesan, d'épinards et de morceaux de mozzarella. Ajouter 1/2 tranche de salami, 1/2 tranche de jambon cru, 1 moitié de tomate cerise, un peu d'ail, 2-3 lamelles de champignon, une rosette de brocoli et une olive noire. Mettre les poêlettes dans le Stöckli PizzaGrill «Genesis» et attendre que la pâte brunisse. Pour que la pizza brunisse régulièrement, la tourner de temps à autre au moyen d'une fourchette ou changer la place des poêlettes.

Pizza diabolo
Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et saupoudrer de parmesan. Garnir avec des lamelles de poivron, de l'ail, des anchois, des câpres, du gorgonzola et des olives. Selon les goûts, asperger un peu d'huile à pizza après la cuisson.

Pizza orientale
Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Saupoudrer un peu de parmesan sur le fond. Répartir des morceaux de jambon cru d'ananas par-dessus et ajouter un peu de curry et de mozzarella.

Pizza con tonno
Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et saupoudrer de parmesan. Garnir avec tu thon, des anchois, des tomates cerises et des morceaux de mozzarella.

Utilisez ce qui vous convient pour la garniture des pizzas. Veillez toutefois à ne pas accumuler trop de garnitures. Cela pourrait rendre la pâte trop humide et celle-ci ne cuirait pas assez. Il se pourrait aussi que la chaleur supérieure brûle les garnitures parce qu'elles sont trop près des éléments de chauffage.

Autres possibilités de garniture
Fromage: au lieu du parmesan, on peut utiliser du sbrinz
(Coupé en fins copeaux au rabot)
Un bon gorgonzola mûr relève de goût de la pizza
Mozzarella coupée en petits dés
Tomates cerises coupées en deux
Ail coupé en lamelles ultrafines
Salami coupé en tranches, coupées en deux
Tranches de jambon cru coupées en quatre
Anchois
Thon rosé, bien égoutté et effrité à la fourchette
Olives noires
Câpres
Epinards nains. Blanchir auparavant les feuilles d'épinard dans de l'eau salée
Origan, feuilles de basilic hachées
Poivre du moulin
Huile à pizza
Ananas
Tout ce dont vous avec envie – la fantaisie ne connaît pas de frontières ...

Raclette

Recettes de raclette
Par personne, il faut compter 250 à 300 g de fromage à raclette. On peut agrémenter le fromage à volonté avec des anneaux d'oignon, des tranches d'ail, des petits morceaux de piment fort et de tomate, d'ananas ou de poire.
Tandis que les ingrédients susnommés peuvent être mis à cuire dans la poêle avec le fromage, il est préférable de n'ajouter les condiments qu'après la préparation. De nombreux condiments se décomposent à la chaleur et développent une saveur amère.
Comme accompagnement, on peut servir des pommes de terre épluchées. On agrémente le tout avec des cornichons au vinaigre, des petits oignons marinés, des olives, etc.

Possibilités raclette au paprika (pour 2 personnes)
1 piments forts rouges et 1 verts
50 g de lard fumé
400 g de raclette en tranches
sel, poivre fraîchement moulu

Préparation raclette au paprika
Laver les piments, éliminer les pépins, et couper les piments en lanières fines. Couper également le lard fumé en lanières fines et les servir ensemble sur un plat.
Braiser d'abord légèrement un peu de lard dans la poêle, puis ajouter les morceaux de piment et les cuire ensemble brièvement. Placer dessus une tranche de fromage et la laisser fondre.
Assaisonner le tout avec du sel et du poivre.



Possibilités raclette orientale (pour 2 personnes)

300 g de filet mignon
sel
poivre fraîchement moulu
un peu de tabasco
saindoux
1 oignon
1 carotte
quelque chose poireau

50 g de germes de soja
1 petite boîte de mandarines pelées
1 petite boîte d'ananas en cubes
1 peu de vin blanc
1 cuillerées à soupe de gelée de groseilles
1 cuillerées à soupe de curry
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerées à soupe de vinaigre de fruits

Préparation raclette orientale (pour 2 personnes)

Couper le filet mignon en lanières fines, l'assaisonner, passer brièvement les morceaux à la poêle, les en retirer et les mettre au chaud. Eplucher les légumes et les couper en lanières. Hacher l'oignon et le blanchir avec les légumes et les germes de soja dans le saindoux restant. Ajouter les fruits restants, le vin blanc, la gelée de groseilles, mélanger. Ajouter la viande, l'assaisonner avec les ingrédients restants. Mettre des petites portions de l'ensemble sur les assiettes et les couvrir de la raclette fondue.



Nettoyage et entretien

Déclencher les deux interrupteurs. Retirer la prise et laisser l'appareil refroidir (env. 30 min.). L'emplacement des poêlettes peut s'enlever pour en faciliter le nettoyage (soulever et enlever). La plaque gril et les poêlons avec revêtement antiadhésif peuvent être lavés à la main à l'eau chaude. L'emplacement de poêlettes aussi. Nous déconseillons donc de les laver en lave-vaisselle ou avec un produit détergent, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif. Nettoyer les autres parties de l'appareil avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne le mettez jamais dans le lave-vaisselle.

Il est possible de nettoyer la coloration des surfaces chromées au moyen d'un produit de nettoyage pour chrome. Ne jamais utiliser des produits de nettoyage ou des objets agressifs, durs ou rugueux.

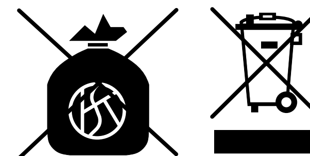
Conservation de l'appareil

Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec, inaccessible aux enfants.

Conseil

Veiller à ne rien mettre à côté des poêlettes lors du remplissage. Des minipizzas un peu moins garnies et une de plus vous épargnera du travail et du temps lors du nettoyage. Nous recomman-dons aussi de ne pas garnir les mimipizzas trop en hauteur. La couche supérieure pourrait se trouver trop près du serpentin chauffant supérieur et ainsi brûler.

Elimination



- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dangereuse doivent être éliminés immédiatement et s'assurer qu'ils ne pourront plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!

PizzaGrill®





reddot design award
winner 2005

Design: Fredi Dubach

STÖCKLI

Contents

Congratulations!

on your purchase of this multifunctional Stöckli quality product. The PizzaGrill «Genesis» is sure to give you a lot of fun and pleasure in use.

Don’t forget to check out our special recipes for mini pizza and raclette on pages 42-46. They provide many useful tips and great recipe ideas for your «next party».

Have fun! Your A. & J. Stöckli AG.

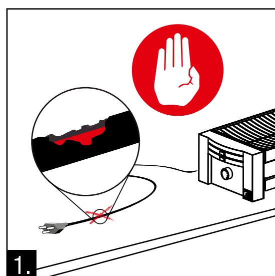
PizzaGrill®

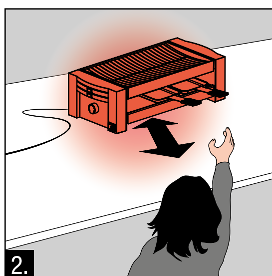


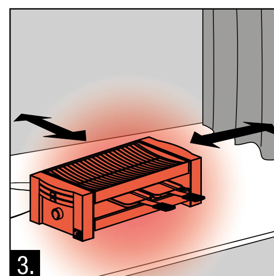
Safety first

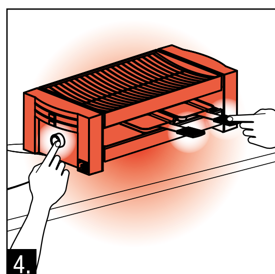
Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli «Genesis». Store the operating instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.

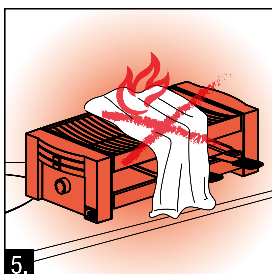


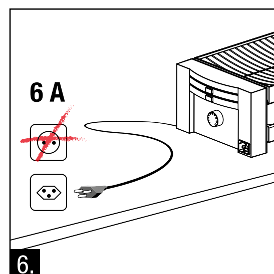


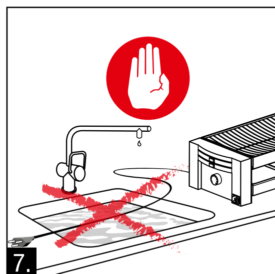


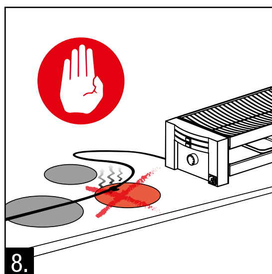


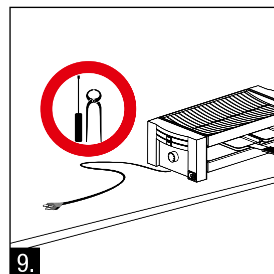












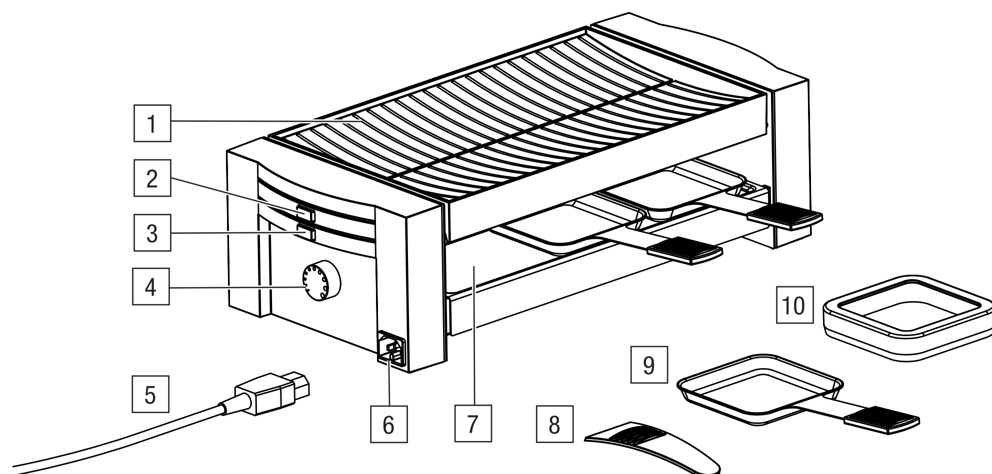
Caution! The appliance becomes hot during use – **there is a risk of burning!**

- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot.
- Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.). Keep children under supervision and make sure they cannot play with the grill.
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects (3.). Never place the machine on any plastic underlay.
- The front part of the pan handles may become hot during prolonged use. Always hold the handle at the very end to avoid getting burnt (4.).
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!) (5.). Do not touch hot surfaces and only hold on to the handle (4.). Only use original appliance parts.
- The unit must be used with a grounded power supply (230 V / 50 Hz) featuring a 6 A fuse (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 6 A.
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance in water for cleaning (7.). Do also not put the appliance in a dishwasher (danger of short-circuit!). Follow the cleaning and care instructions on page 47.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.).
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (9.)! The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- Persons, including children, whose physical, sensory or mental capacities or inexperience or lack of knowledge render them incapable of safely operating this appliance, must not use it without supervision or instruction by a responsible person.

Overview of the appliance and its operational parts

1 Grill-plate
2 Switch for top heating (cheese melting, grilling ①)
3 Switch for lower heating (mini-pizza baking ②)
4 Regulator (regulating the top heat)
5 Mains cable connector
6 Unit socket
7 Pan bed removable
8 Spatula
9 Pan
10 Dough cutter





Tecnical Data

Supply voltage:	230 V / 50 Hz
Power consumption:	1300 W (top heating 1100 W, lower heating 200 W)
Dimensions:	468 x 216 x 137 mm (L x B x H)
Weight:	4.0 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Stainless steel, castaluminium, plastic
Certification:	CE
Warranty:	2 Years from date of purchase

Accessories



Part. No. 0024.065

Pan-Set
No waiting for the next pizza. And your pan-holders protect your table. The pan set is therefore an ideal addition for your mini-pizza and Raclette fun. Pans are from non-stick coated stainless-steel/cast-aluminium with a plastic handle

2 PizzaGrill pan sets, with pan holders



Part. No. 0026.001

Additionel pans
Small pan for PizzaGrill, anthracite
Set of 2



Part. No. 0055.00

Rests for pans
Pan holders are stainless steel
Set of 2



Part. No. 0026.002

Spatula
In packs of 4

Please note the following

Read the Operating Instructions through thoroughly. Persons who are not familiar with the Operating Instructions and also children, should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it is intended and any use for another purpose could prove dangerous and must be strictly forbidden.

Before putting into use

The slight smoke and odour emission when first switched on is typical of new electrically heated appliances, and should disappear after a few minutes. Before using for the first time, we recommend heating up the appliance for about 10 to 15 minutes in a well-ventilated room. This preliminary smoke and odour emission is perfectly normal and has no bearing on product quality.

Putting into use

- When first using the Pizza/Grill, ensure that the above notes have been observed.
- Stand the Pizza/Grill on the surface on which it is eventually to be used and ensure that it is level, stable and dry.
- Before the first use, the 6 pans and the grill-plate should be washed in hot water.
- Observe a reasonable distance from walls and other objects.
- **Heating up as raclette grill:**
  Plug in the power cord. Heat up only with the **top heater (Fig. 2, p. 38, top heater regulator) for about 10-15 minutes**. Switching on both the top and bottom heaters without pans inserted would overheat the appliance and could damage the non-stick coating on the pan holders.
- **Heating up as pizza oven:**
  Heat up in the same way as the raclette grill. After heating up and inserting the loaded pans, turn on the bottom heater (lower switch).

① **Melting cheese, grilling**
Lay the Raclette-Cheese together with other ingredients such as onion rings, garlic slices, pepperoni or tomato pieces in the pans. Spices should be added only after cooking is complete as many spices can react under the heat to produce a bitter taste.

So that meat does not stick to the grill-plate it is recommended that, first a rasher of bacon is fried, or alternatively very little oil added. When there is too much fat in the grill-plate there is a danger of fat spitting. Grilling fruit is not recommended as these, because of their high acidity, can quickli become stuck to the plate.

- Raclette recipe ideas, see pages 45 and 46

② **Cooking mini-pizzas**
So that the pizzas become fully crusty and tasty, manipulate the top switch for the heat from above and the lower switch for the heat from below! Turn the regulator to maximum.
For professional and cleanly cutting the dough use the dough cutting tool provided.

Tip 1: In order to make optimum preparation for your Pizza-Party, make beforehand a sufficient quantity of rolled pizza-dough pieces, correctly sized for the pans. Lay these on top of each other with baking paper between each to prevent them sticking together.

Tip 2: Turn the pizzas around in the pans or exchange the positions of the pans in the appliance so that they become regularly brown.

- Mini-pizza dough recipe, see page 42
- Suggestions for pizza toppings, see page 42-44

Delicious recipes for your next party!



Mini-Pizza-Dreams

Dough ingredients
250 g Flour
15 g Fresh yeast
1/2 tsp Salt
1.25 dl Milk
1 tsp Sugar
1 tbsp Olive oil

Preparation

Place the flour in a mixing bowl and make a well in the centre. Crumble in the yeast and stir together with some lukewarm milk and the sugar. Allow to stand for about half an hour. Then add the remainder of the milk, the salt and the oil and beat until the dough breaks away from the bowl at the edges. Cover with a cloth and leave to stand for approximately an hour in a warm location. Then roll out the dough on a floured table to about 2-3 mm thick and cut out to the required size. Lightly flour the pieces and lay on baking paper, or interleaved with baking paper to avoid sticking.

Tip

The dough can, when separated by baking paper, be deep-frozen without problem for a period of up to three weeks. Thaw for about one hour prior to use.

Tomato sauce ingredients
1 Garlic clove
1 tbsp tomato pulp
1/2 dl Water
1 Pinch of sugar
Oregano, see-salt, pepper
1 Small onion or shallot
1 Shot of red wine
1 Can strained, peeled tomatoes
1 heaped tbsp fresh chopped basil

Preparation tomato sauce
The finely chopped onion and the garlic lightly pre-fry until glazed. Add the tomato pulp and shortly cook. Then add the strained tomato and sugar and cook further until almost no more liquid is present. Quench with red wine and pour over some water. Season and allow to reduce. Finally mix the sauce or stir well and at the end add the basil. Bring to boil and cook shortly. The sauce most be thickly liquid.

Tip
In case you wish spontaneously to make a pizza you can also use only tomato pulp or finished tomato sauce. e.g. an Arrabbiata sauce.

Pizza oil ingredients
1/2 ltr grape-seed oil – or cold-pressed piquant olive oil
1/2 tbsp juniper berries
1 tbsp each black, white and red peppercorns
2 heaped tbsp dried chilli pods

Preparation pizza oil
Put all together in a bottle (do not shake or stir). Close well and allow to stand for approximately 2-3 weeks.

Marinated Mushrooms
Peel fresh mushrooms (champignon) and shorten the stem. Cut in slices and marinade in olive oil, oregano, see-salt and red peppercorns approximately 1/2 hr. before the meal.

Marinated Pepperoni
Cut in half red and yellow pepperoni, remove the pips, blanche and peel. Cut in strips and marinade in 1-part vinegar and 6-parts olive oil, a splash of Tabasco, white pepper see-salt and a pinch of sugar.

Broccoli
Formed into small florets and cooked in a Steamer.

Pizza Italiana
Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Coat the dough with some tomato puree or tomato sauce and cover with parmesan, spinach and mozzarella pieces. Lay on 1/2 Salami slice, 1/2 slice air-dried ham, half a cherry tomato, some garlic slices, 2 - 3 mushroom slices, a broccoli floret and a black olive. Place in the Stöckli Pizza/Grill «Genesis» and wait until the dough reaches the required brown colour. In order to achieve an even browning the pizzas can be turned with a fork during cooking or the position of the pans in the grill can be interchanged.

Pizza Diabolo
Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Coat the dough with tomato sauce and sprinkle with parmesan. Lay on pepperoni strips, garlic, anchovies, capers, gorgonzola, and olives. Sprinkle with Pizza Oil after baking according to the ‘hotness’ of the ingredients.

Pizza Oriental
Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Sprinkle some parmesan over the base. Distribute over this some air-dried ham and pineapple pieces and above that add some curry and mozzerella.

Pizza with Tuna
Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Coat some tomato sauce over the dough and sprinkle with parmesan. Lay on tune, anchovies, cherry tomatoes and mozzerella pieces.

You can spread over the dough whatever you like. Take care though, not to heap up too much or there is a risk that the dough will become excessively moist and may not cook fully through. There is also the possibility that the ingredients, if too high, may burn because they are too near to the top heating element.

Further Ingredients which can be added
Cheese: Instead of Parmesan, Sbrinz may be used
(Grate the cheese with a fine grater)
A fine, ripe Gorgonzola gives the Pizza a well seasoned flavour
Mozzarella cut in small cubes
Cherry-Tomatoes, halved
Garlic, cut in very thin slices
Salami, halved slices
Air-dried ham, slices quartered
Anchovies
Red tuna, well strained and split with a fork
Black olives
Capers
Baby-Spinach. Fresh small spinache leaves, previously blanched in salt-water
Oregano, Basil leaves, chopped
Pepper from the mill
Pizza oil
Pineapple
Almost anything that you fancy – there are no limits to your fantasy ...

Raclette

Preparing the Raclette
Allow about 250-300 g of Raclette cheese per person. The cheese tastes delicious if garnished with, e.g., onion rings, garlic slices, diced chillies or tomatoes, pineapple or pear pieces.
These ingredients may be grilled with the cheese on the pan. Only add seasonings, however, after you have prepared the Raclette. Many spices burn in the heat and develop a bitter taste.
Serve with fresh jacket potatoes. Side dishes such as pickled gherkins, pearl onions, olives, etc., are also ideal.

Paprika Raclette (serves 2)
1 red and 1 green chillies
50 g smoked bacon
400 g Raclette cheese in slices
Salt, freshly ground pepper

Preparing the Raclette paprika
Wash, core and cut the chillies into fine strips. Then cut the smoked bacon into fine strips and prepare both on a platter.
First place the smoked bacon strips onto the pans and cook until brown, then add and briefly cook the chilly strips. Lay a slice of Raclette cheese onto each pan and grill them. Season with salt and pepper.



Oriental Raclette (serves 2)

300 g fillet of pork
Salt
freshly ground pepper
a little Tabasco
Lard for frying
1 onion
1 carrot
some leak

50 g soya bean sprouts
1 small tin mandarin fillets
1 small tin diced pineapple
1 dash white wine
1 tablespoons red current/black current jelly
1 tablespoon curry
2 tablespoons soy sauce
1 tablespoon fruit vinegar

Preparing Raclette orientale (serves 2)

Cut pork into strips, season, fry in a pan until brown, remove and keep warm. Prepare vegetables and cut into strips. Chop onions and cook with prepared vegetables and soya bean sprouts in the residue frying lard until glassy.
Add the drained fruit, quench with white wine and stir in the red current/black current jelly.
Add the meat, season to taste with the remaining ingredients. Serve portion-wise on plates and garnish with grilled Raclette cheese.



Care and cleaning

Switch off both switches. Disconnect the power cable and allow the appliance to cool down (app. 30 min.). The pan bed can be removed for cleaning (lift and pull out). Clean the non-stick grill plate, pans and removable pan bed by hand with warm water. You are advised not to clean them in the dishwasher or with detergent to avoid possible damages of the non-stick coating. Wipe down the other parts with a clean damp cloth. NEVER immerse the grill in water, and NEVER put it in the dishwasher.

The colouring of the stainless steel surfaces can be cleaned with a proprietary cleaner but do not use aggressive, abrasive substances or tools.

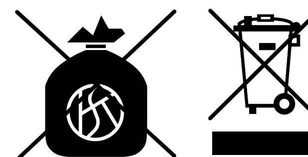
Storage

Store the appliance in a clean and dry location and out of the reach of children.

Tip

Avoid ingredients falling out of the pans. It is better to have mini-pizzas with fewer toppings, but more of them, to save time and effort when cleaning. We also recommend not to overfill the little pans, as the top layer may be too close to the heating element and get burnt.

Disposal



- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of unit with your normal household rubbish (to protect the environment)!